

Gegrillte Involtini di Pollo mit Grillkartoffeln

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

800 g	Kartoffeln festkochend
	Olivenöl

Für die Involtini

4 Stk.	Hühnerbrustfilet (á ca. 200g)
8	Scheiben Prosciutto
20 g	Basilikum frisch
20 g	Parmesan
4 EL	Sonnenblumenöl
4 TL	Grill Geflügel
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Tomatensalsa

1 Stk.	Schalotte
200 g	Cherrytomaten
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
1 TL	Basilikum gerebelt

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Kartoffeln waschen und mit der Schale gar kochen. Dann die Hühnerbrustfilets mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem sehr scharfen Messer längs halbieren, sodass zwei flache Teile entstehen.
2. Hühnerfilets von beiden Seiten mit Kotányi Grill Geflügel einreiben, mit je einer Scheibe Prosciutto und ein paar Blättern frischem Basilikum belegen. Parmesan darüber reiben. Einrollen und mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren.
3. Für die Tomatensalsa Schalotte klein hacken, Cherrytomaten in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft und Kotányi Basilikum vermengen. Salzen und pfeffern.
4. Involtini mit Sonnenblumenöl einreiben und auf dem Grill für ca. acht bis zehn Minuten von allen Seiten grillen. Anschließend bei indirekter Hitze kurz ruhen lassen. Dann die gekochten Kartoffeln mit Olivenöl einpinseln und ebenfalls kurz grillen, bis sie schöne Röstspuren bekommen. Salzen und pfeffern.
5. Involtini di Pollo gemeinsam mit Grillkartoffeln und Tomatensalsa anrichten und servieren.